

SuperBouquet MN

Incrementa el contenido de polisacáridos y manoproteínas. Autolisis acelerada



CARACTERÍSTICAS

Super Bouquet MN es corteza de levadura autolisada, rico en polisacáridos de levaduras que supone entre el 48-53 % en peso de producto. **Alto contenido en manoproteínas solubles (20-22%)**, no ligadas a polisacáridos y de acción rápida sobre la sensación de volumen en boca. **Liberación rápida de polisacáridos y manoproteínas. Acelera la crianza sobre lías, sin acentuar los aromas a levadura.**

» Contribuye a las características sensoriales del vino, **puliendo los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.**

» Incrementa la **persistencia y estabilidad de los aromas.**

» **Mejora la estabilidad de color**, por formación de coloides protectores y complejos estables con los taninos.

» **Mejora la estabilidad tartárica y proteica.**

APLICACIÓN

Para vinos blancos y tintos:

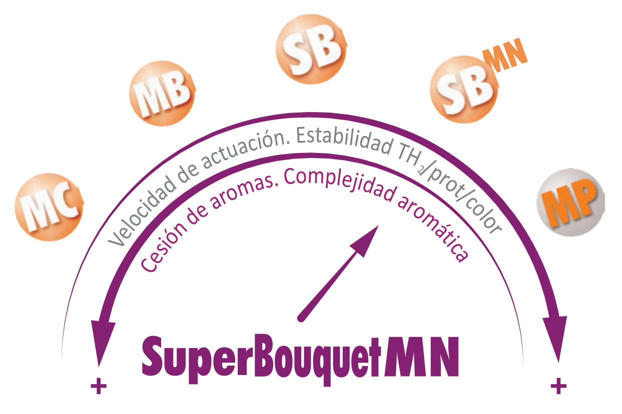
» **Fermentación alcohólica y maloláctica:** incremento del volumen en boca. En tintos, mejora la estabilidad de la materia colorante y proporciona suavidad tánica.

» **Crianza sobre lías:** incrementa la cesión de polisacáridos durante este proceso, tanto en depósito como en barricas, aumentando la eficacia del removido o *battonage*.

» **Vino terminado**: aporte de estructura y cuerpo.

Para vinos espumosos:

» **Segunda fermentación**: aumenta el volumen de las lías incrementando la sensación de volumen en boca y la persistencia de la espuma.



Aportación de preparados a base de polisacáridos y manoproteínas al perfil aromático del vino. Velocidad en cesión de compuestos sápidos, aporte de volumen e influencia en la estabilidad.

COMPOSICIÓN

Corteza de levaduras autolisadas *(Saccharomyces cerevisiae)*. Cepa especifica seleccionada por su elevada capacidad autolítica. Inactivada térmicamente.

DOSIS

Crianza sobre lías y vino terminado	20-40 g/hl
Vino espumoso	10-30 g/hl

Dosis máxima autorizada 40 g/hl



MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en vino o mosto y añadir al depósito o barrica asegurando su perfecta homogeneización.

Crianza sobre lías y vino terminado:

» Mantener las lías en suspensión durante el tiempo de tratamiento (*battonage* o removido mecánico)

Vino espumoso:

» Incorporar a cada botella con el licor de tiraje.

El tiempo de actuación depende de la dosis y características del vino. Resultados evidentes a la semana de tratamiento.

ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 0,5 Kg .

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Cenizas [%]	<8
Humedad [%]	<10
Microoganismos totales [UFC/g]	$<10^4$
Levaduras viables [UFC/g]	$<10^2$

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

Registro:
R.G.S.A: 31.00391/CR
Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.
SUPER BOUQUET MN EP:688 / Rev.: 3 / Fecha: 05/10/2015